

NOM et PRENOM : _____

Merci de nous transmettre votre commande par Tel/sms/mms au 06 86 77 95 74 ou par mail : emadomservices@gmail.com

SEMAINE 13 - Du lundi 23 au dimanche 29 mars 2026

Lundi 23/03

Mardi 24/03

Mercredi 25/03

Jeudi 26/03

Vendredi 27/03

Samedi 28/03

Dimanche 29/03

MENU A

Remplir le nombre de repas souhaités dans la case correspondante

Salade verte au maïs	Navet râpés vinaigrette au curry (LOCAL)	Céleri râpé vinaigrette	Chou blanc aux dés de mimolette	Betteraves vinaigrette (Bio)	Laitue au dès de fromage (LOCAL)	Terrine de poisson
Goulash hongroise (Bleu, Blanc, Coeur, Lorrain)	Sauté de veau Marengo	Pavé de saumon sauce basilic - citron	Escalope de volaille forestière	Croute Bouchée à la reine	Filet de colin sauce crème marinière	Paleron de boeuf braisé sauce forestière
Julienne de légumes aux pommes de terre	Potatoes	Fondue de poireaux et cubes de pommes de	Torsades	Garniture Bouchée à la reine	Lingot de polent	Printanière de légumes
			Haricots verts persillés (Bio)	Riz pilaf		
Mini Chevreteine	Tomme noire	Croclait portion (Bio)	Port Salut	Brebicrème	Cantal (AOP)	Edam portion
Fruit de saison	Fromage blanc Confiture (Bio)	Beignet à la framboise	Petits suisses fruits	Crème dessert pistache	Yaourt aromatisé	Poire chocolat et amandes grillées

MENU B

Remplir le nombre de repas souhaités dans la case correspondante

Potage légumes	Thon mayonnaise	Potage asperge	Pâté de campagne cornichons	Potage tomate	Potage douceur d'automne	Potage poireaux
Tortellini au bœuf	Paupiette de dinde sauce champignon	Sauté de porc provençal (LOCAL)	Quiche au fromage	Kefta	Emincé de volaille façon colombo	Endives au jambon
Sauce Crème Basilic	Flageolets et rondelles de carottes	Ebly	Salade mixte (Local)	Légumes kefta aux olives	Poêlée d'automne et pommes de terre	Riz pilaf
Emmental râpé				Pomme vapeur quartier (LOCAL)		
Petit Louis	Kiri (Bio)	Yaourt Fermier nature fromage (BIO)	Petit cabray	Camembert	Chanteneige (Bio)	Vache qui rit (Bio)
Tarte au citron	Fruit de saison	Compote pêche	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait Fermier (Bio)	Fruit de saison

Les commandes sont à nous transmettre **au plus tard 48 HEURES après la réception de la feuille de menus.**

Des modifications ponctuelles peuvent-être apportées à nos menus suite aux éventuelles perturbations occasionnées lors des approvisionnements fournisseurs, merci de votre compréhension.
Suite à la loi EGALIM, les gestionnaires des services de restauration collective sont tenus de mettre en place un plan de diversification des protéines et de proposer au moins **un à deux jours par semaine un menu végétarien**.